

## Pâte à beignets

cuisson 5 minutes.

250 grammes de farine.

2 œufs - 1 verre de lait ou 1/4.

2 cuillères de Rhum. sel.

4 pommes.

Mettre la farine verser l'eau un puits  
puis mettre (les œufs) les jaunes.

Le Rhum le sel, un peu de lait.

La mélanger jusqu'à qu'il n'y ait  
plus de grain.

Battre les pommes en neige puis les  
incorporer petit à petit à la pâte.

## Beurre blanc

Faire réduire à sec le vinaigre et  
les échalotes.

Bien ramollir le beurre

Avant d'incorporer le beurre, mettre de la  
crème fraîche (1 grosse cuillère à soupe)